NARGESA®

FOUR H1 - H2 - H4

MANUEL D'INSTRUCTIONS

PRADA NARGESA, S.L
Ctra de Garrigàs a Sant Miquel s/n
17476 PALAU DE STA. EULALIA (GIRONA) SPAIN
Tel. 972 568085 - Fax 972 568320
http: // www.nargesa.com
e-mail: nargesa@nargesa.com

COMME COMPLÉMENT DE CE MANUAEL, IL Y A UN DVD COMME SUPPORT AUDIOVISUEL A L´INTÉRIEUR DU FOUR AVEC LES INSTRUCCIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

I N D E X

1.INFORMATION GÉNÉRALE 3

1.1 Les données du fabricant..... 3

2. DÉTAILS DE LA MACHINE..... 3

2.1 Identification de la machine..... 3
2.2 L'usage normal de la Machine..... 3
2.3 Contre à l'usage 3
2.4 Le bruit causé par la machine..... 4
2.5 Vibrations..... 4
2.6 Lieu de travail de l'opérateur..... 4
2.7 Description de la machine..... 4
2.8 Installation et description opérationnel 4

3. SAFE USAGE DE FOUR..... 5

4. COMMENT FAIRE POUR ACTIVER ET UTILISER LE FOUR..... 5

5. COUPE..... 7

6. DÉCLARATION CONFORMÉMENT 8

1.INFORMATION GÉNÉRALE

1.1. Les données de l'constructeur:

M.V.M. di Vitali Maurizio & C.S.n.c
Via San Leo, 3 Pesaro 61100 Italia
Teléfono 0039 072124555

PRADA NARGESA S.L
Ctra. Garrigàs a Sant Miquel, s/n
17476 PALAU STA. EULÀLIA (Girona) SPAIN
Teléfono 972568085 Fax 972568320
e-mail: nargesa@nargesa.com

DÉTAILS DE LA MACHINE

2.1. Identification de la machine

Marque: NARGESA
Type: Four
Modèle: H-1, H-2 et H-4

2.2. En utilisant un four normal

Le propane four H-1, H-2 et H-4 est conçu pour chauffer toutes les matières. La température atteint la chambre de combustion est de 1300 º C.

Livré complètement assemblé et testé pour éviter tout défaut de fabrication
qui est la raison pour laquelle le four est un peu noirci sur la couverture

Si un accident survient à la suite de la négligence de l'opérateur, pour ne pas adhérer à des normes de sécurité décrites dans le manuel, PRADA NARGESA n'est pas responsable.

2.3. Contre à l'usage et les dangers.

- Toutes les utilisations non destinés au chauffage des déformations du matériau.
- Ne pas utiliser d'autres gaz que le propane.
- Ne pas remplacer l'un des organismes de réglementation à prendre le four.
- Vérifier le thermocouple hebdomadaire.
- Prendre des précautions pour éviter des brûlures aux mains dans le contact et hot rods à attraper.
- Vérifier régulièrement les connexions s'il ya une fuite de gaz a chuté.
- Vérifier la date d'expiration annuelle du tuyau (remplace dans ce cas).
- Ne jamais placer la bouteille de gaz dans le four sans une bonne isolation (danger de chaleur).

2.4. Le bruit causé par le four
Dans le cas de notre four de bruit est causée en raison de la combustion du propane, ce qui est un bruit normal

2.5. Vibrations
Le four H1, H2 et H4 ne produit aucune vibration.

2.6. Naturel lieu de travail opérateur
L'exploitant devrait être placé aussi loin que possible du point de combustion

2.7. Description de la machine
C'est un petit four pour forger des barres de métal, qui se compose d'un revêtement de métal enrobées de matériau réfractaire composition des propriétés de la céramique à haute résistance à la chaleur, de prévenir le réchauffement de la surface extérieure sur les trois parties qui ne sont pas utilisés pour l'entrée des matériaux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	H - 1		H - 2		H - 4	
Mesures	Interno	Externo	Interno	Externo	Interno	Externo
Longue	210	340	210	350	470	600
Largeur	140	340	280	550	280	550
Haute	100	300	100	370	100	370
Poids	14 KG		19 KG		35 KG	
Consommation	Max 1kg/h (x1)		Max 1kg/h (x2)		Max 1kg/h (x4)	
Capacité maxim	Ø 80 mm.		Ø 80 mm.		Ø 80 mm.	
Pression	De 0,5 a 2 bar		De 0,5 a 2 bar		De 0,5 a 2 bar	
Température	1300 ºC		1300 ºC		1300 ºC	
Brûleurs	1		2		4	

2.8. Installation et de fonctionnement description
Le four doit être placé dans une chambre qui a une parfaite aération pour empêcher une accumulation de gaz en cas de défaillance de la soupape de sécurité. Si possible mettre une cloche d'extraction de fumée.

Ne pas mettre tout type de produits ou matériaux inflammables à proximité du four facilement la combustion du bois, plastiques, etc.

Le four doit être connecté directement à la bouteille de propane, de contrôle le conseil d'administration assure une parfaite étanchéité. Ne pas annuler l'un des composants portant le four, la lutte contre la soupape de retour et de réglementation du passage des gaz.

Ce four est chauffé par des brûleurs au sommet par l'intermédiaire du système venturi. Ces brûleurs peuvent fonctionner de façon indépendante, ils peuvent fermer le passage de gaz par l'étape clé qui mène chaque brûleur.

Les brûleurs sont connectés à deux tubes en cuivre qui fournissent du gaz propane par le biais de la gomme à mâcher, son débit est contrôlé par deux valves souches à **Chiclés** devrait être propre, peut être une cause de dysfonctionnement.

Connecter les accessoires sont adaptés à leur destination et à se conformer aux normes UNI standard pour les matériaux précédemment. Tout remplacement doit être fait avec des éléments de la même caractéristiques techniques.
Le tube de cuivre à l'extérieur du four sont connectés via T-joints et les coudes puis un tuyau de gaz qui se relie à la bouteille. Le tuyau en plastique est équipé d'une valve de contrôle pour empêcher le retour de la flamme.

Les brûleurs peuvent être utilisées indépendamment dans le cas où un seul des brûleurs est recommandé à la gauche.

3. Coffre-fort usage du four.

Le four est équipé de nombreux dispositifs de sécurité:
- Réducteur de pression au point de connexion entre le cylindre et le gaz d'alimentation.
- Valve de contrôle pour empêcher le retour de la flamme pour la fourniture en ligne.
- Un robinet relié à l'thermocouple de fermer le gaz en cas d'ouverture accidentelle des soupapes ou le brûleur qui a été bloqué par un problème dans les installations de combustion.

La face avant du four est fabriqué à partir d'une feuille de métal qui fait écran de protection. Vous devez brancher l'entrée du four lorsque vous utilisez.

Pour utiliser le four, les opérateurs sont tenus de porter un équipement de protection personnelle qui comprend:
- Chaussures de sécurité.
- Des gants de protection.
- Habille.
- Lunettes de protection.

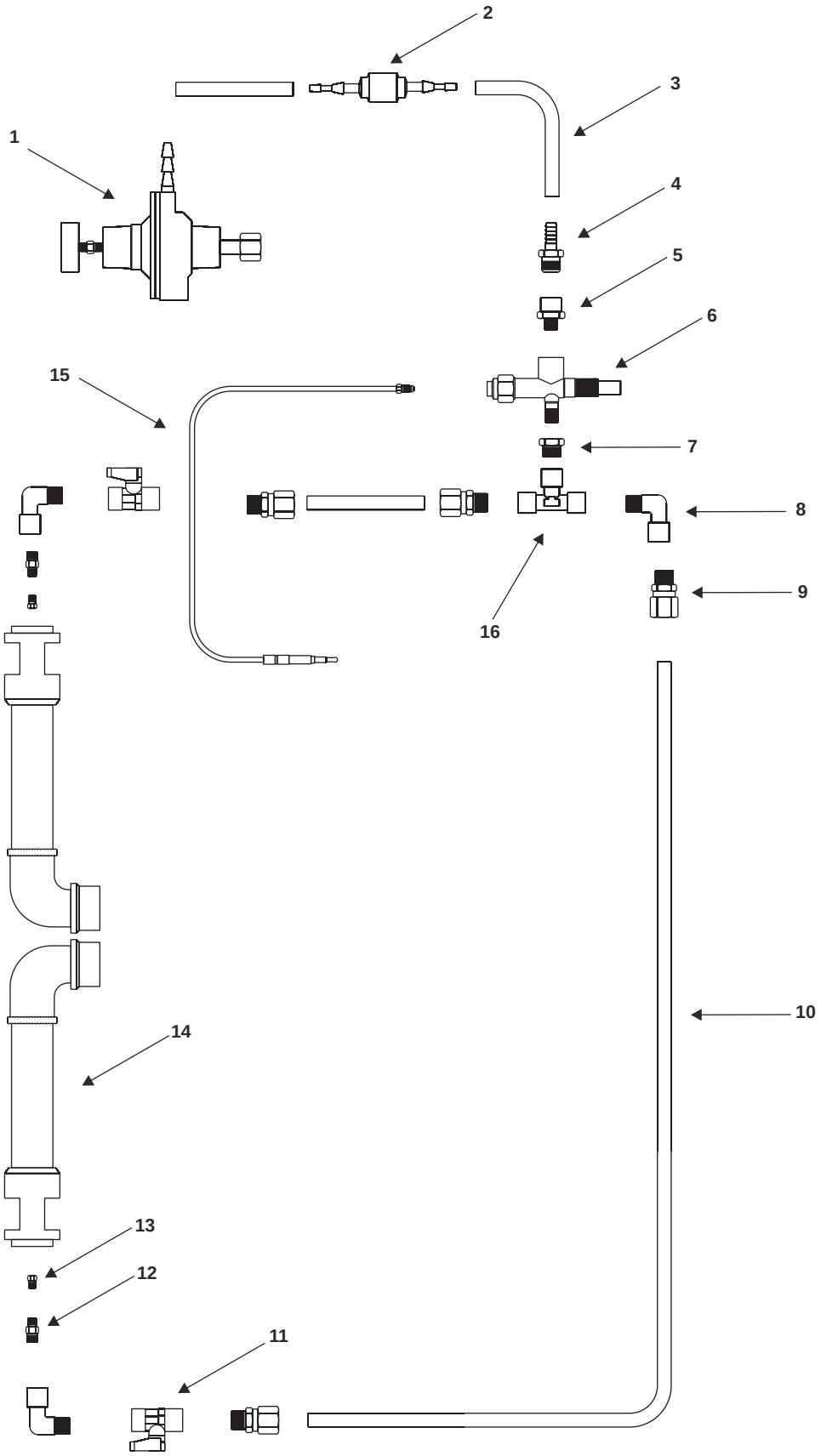
4. Comme vous l'allumez et utiliser le four.

- Une fois connecté, le tuyau d'alimentation sera le régulateur de la bouteille », cliquez sur"
- Tourner à l'une des clés pour le passage de l'un des brûleurs.
- Gardez le bouton bleu de la soupape de sécurité pour quitter pressé par le brûleur à gaz.
- Entrez un match à l'intérieur de la chambre de four poterie, en tenant le plus grand soin à la première combustion et provoque une explosion momentanée due à l'accumulation de gaz à l'intérieur du four pour maintenir la pression d'un bouton pendant une demi-minute de la bleu soupape de sécurité pour le libérer jusqu'à ce que le brûleur est maintenue allumée.
- Si vous relâchez le bouton pour arrêter le brûleur est dû au fait que le thermocouple est situé au cœur de la fournaise de chambre n'a pas pris la température nécessaire pour maintenir les gaz et se ferme automatiquement le brûleur à sa fonction de sécurité. Si cela se produit entre la pointe du thermocouple un peu plus vers l'intérieur de l'appareil sans avoir de contact direct avec la flamme pour éviter d'avoir un excès de température et de dommages.

- Une fois que nous avons l'un des brûleurs en cours d'exécution et on peut aller étape par l'ouverture les clés des autres brûleurs pour l'allumer si nous sommes intéressés à les utiliser.
- Utilisez le bleu portant le four peut contrôler la puissance des brûleurs.
- Pour arrêter le brûleur suffit de fermer le robinet du brûleur, puis fermez le "click-on» de la bouteille de gaz propane.
- Ensuite, supprimez le régulateur de la bouteille par mesure de précaution.

Le régulateur bleu portant le four ne doit pas être supprimé car il va provoquer un dysfonctionnement de la même.

5. Despiece



GASTEC

ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente GASTEC Italia, Ente Notificato con numero di identificazione 0694, in conformità con la Direttiva di apparecchi a gas 90/396/CEE e la Direttiva Rendimenti (92/42/CEE)

dichiara

che il **forno per forgiatura** modello

Dalì

costruito dalla ditta

M.V.M. di Vitali Maurizio & C. S.n.c.

con sede a Pesaro, Italia

ha superato i collaudi di verifica di conformità in riferimento al rapporto tecnico di prova no. 163087, secondo i requisiti essenziali della Direttiva in materia di apparecchi a gas 90/396/CEE presso il ns. Istituto.

Gastec declina ogni responsabilità per l'uso improprio della presente Attestazione.

San Vendemiano, 15 giugno 2000

GASTEC Italia Spa.

Daniel Vangheluwe

GASTEC

GASTEC Italia Spa
Treviso 32/34
31020 San Vendemiano (TV)
Italia

ATTESTAZIONE